

MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de suco de laranja (umas 5 laranjas)

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de chá de caldo de galinha em pó

1 colher de chá de açafrão em pó

½ colher de chá de pimenta calabresa

½ pimentão verde picadinho

½ cebola ralada

MODO DE PREPARO

Aquecer uma panela média.

Derrerter a manteiga com o azeite.

Adicionar o pimentão e a cebola ralada.

Deixar passar em média de 1 minuto.

Acrescentar o suco de laranja.

Coloque os tempeiros (açafrão, caldo de galinha, pimenta calabresa).

Logo após que começar a ferver, adicionar o amido de milho para engrossar o molho.

Sugestão de ouro: pode mandar o molho com os cubinhos de laranja bem decorados separadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52823-molho-de-laranja.html>